DE Gebrauchsanweisung 2–14
GB Instruction manual 15–27
FR Mode d'emploi 28–42
IT Istruzioni per l'uso 43–55
NL Gebruiksaanwijzing 56–68
GR **Οδηγίες χρήσεως** 69–83
ES Instrucciones para el uso 84–99

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Οδηγίες χρήσεως
Instrucciones para el uso

NKT 335 E

DE, GB, FR, IT, NL, GR, ES 801 141 05

Πίνακας περιεχομένων

Προστασία του περιβάλλοντος 70

Υποδείξεις απόσυρσης 70

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια 70

Πριν τη σύνδεση 72

Τι πρέπει να προσέχετε 73

Υποδείξεις ασφαλείας 73

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στο πλατό 74

Η βάση εστιών 76

Διακόπτες εστιών 76

Ένδειξη υπολοίπου θερμότητας 77

Έτσι ρυθμίζετε 77

Διακόπτες εστιών 77

Πίνακας 78

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα 80

Βάση εστιών 80

Πλαίσιο της βάσης εστιών 82

Υποδείξεις: 82

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 83

Προστασία του περιβάλλοντος

Υποδείξεις απόσυρσης

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

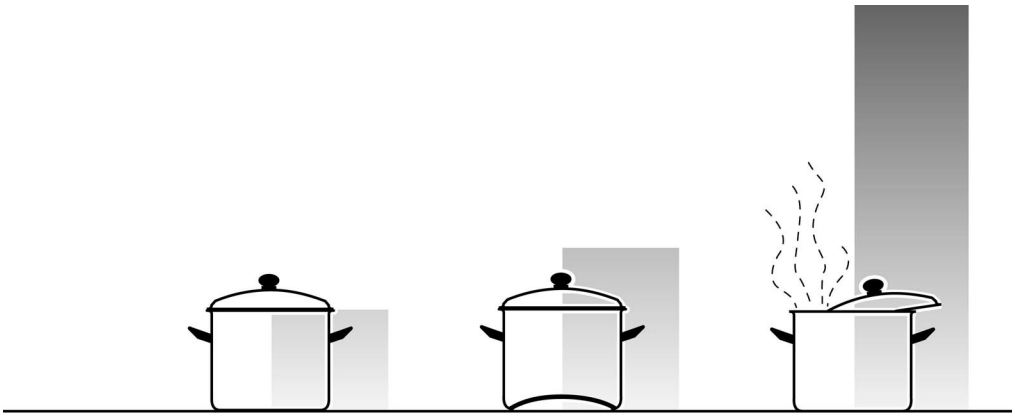
Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.
Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε ή να επικολλήσετε ετικέτα με το διακριτικό "Προσοχή: Η συσκευή είναι χαλασμένη!".

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια

- ❑ Σας συνιστούμε μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Ανώμαλοι πάτοι παρατείνουν τη διάρκεια μαγειρέματος.
- ❑ Επιλέγετε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος με το σωστό μέγεθος για τις ποσότητες του φαγητού σας. Μεγάλο σκεύος, το οποίο περιέχει μόνο μικρή ποσότητα φαγητού, χρειάζεται πολλή ενέργεια.
- ❑ Τα μαγειρικά σκεύη και τα τηγάνια θα πρέπει να κλείνονται πάντοτε με το κατάλληλο καπάκι.
- ❑ Όταν ο πάτος των σκευών και η εστία έχουν το ίδιο μέγεθος, τότε εξασφαλίζεται η καλύτερη μετάδοση θερμότητας. Όταν αγοράζετε μαγειρικά σκεύη, λάβετε υπόψη σας, πως ο κατασκευαστής δίνει συχνά την επάνω διάμετρο του σκεύους, η οποία είναι κατά κανόνα μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- ❑ Γυρίζετε έγκαιρα σε χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- ❑ Να εκμεταλλεύεστε το υπόλοιπο της θερμότητας. Σε μεγαλύτερες διάρκειες μαγειρέματος μπορείτε να σβήνετε την εστία ήδη 5 έως 10 λεπτά πριν το πέρας του μαγειρέματος.
- ❑ Όσο είναι αναμμένη η ένδειξη υπολοίπου θερμότητας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σβησμένη εστία επίσης για ζέσταμα ή λιώσιμο.



Κατανάλωση ρεύματος	κανονική	μιάμισι φορές μεγαλύτερη	τέσσερις φορές μεγαλύτερη
	Μαγειρικό σκεύος με επίπεδο πάτο και καπάκι	Μαγειρικό σκεύος με ανώμαλο πάτο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Πριν τη σύνδεση

Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια βάση εστιών, παρακαλείσθε να διαβάσετε με προσοχή αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλειά σας και πληροφορίες για τη χρήση και περιποίηση της βάσης εστιών.

- Η σύνδεση στο δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να γίνει από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Αν δεν συνδεθεί σωστά η βάση εστιών, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.
- Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση επισκευής θα βρείτε στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης σημαντικά στοιχεία για την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση που η συσκευή αλλάξει ιδιοκτήτη, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.
- Μη θέτετε τη βάση εστιών σε λειτουργία, σε περίπτωση που διαπιστώσετε ζημιά από τη μεταφορά.

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον ειδικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη.
- ❑ Μεταχειρίζεστε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε, όταν λειτουργούν. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ❑ Μένετε κοντά όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν το λάδι υπερθερμανθεί, μπορεί να πάρει φωτιά. Μη χύνετε ποτέ νερό σε λίπος ή λάδι που καίγεται. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κλείνετε το σκεύος με το καπάκι του, για να σβήσει η φωτιά και θέτετε την εστία εκτός λειτουργίας. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει επάνω στην εστία.
- ❑ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν ζημιές στη βάση εστιών και στη μόνωση των καλωδίων.
- ❑ Σε περίπτωση που κάτω από τη βάση εστιών βρίσκεται συρτάρι, δεν επιτρέπεται να φυλάτε μέσα σ' αυτό εύκαυστα αντικείμενα ή σπρέι. Μην τοποθετείτε εύκαυστα αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών.
- ❑ Σε περίπτωση που παρουσιαστούν στη βάση εστιών σκασίματα, ρωγμές ή σπασίματα, πρέπει να τεθεί αμέσως η συσκευή εκτός λειτουργίας. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας είτε κατεβάζοντας την αντίστοιχη ασφάλεια ή κλείνοντας τον προστατευτικό διακόπτη στον πίνακα του σπιτιού είτε διακόπτοντας ενδεχομένως υπάρχουσα βυσματική διάταξη σύνδεσης.

- ❑ Προσοχή! Ο πάτος του σκεύους και η εστία δεν πρέπει να φέρουν ρύπους και υγρασία. Το υγρό, το οποίο βρίσκεται τυχόν ανάμεσα στον πάτο του σκεύους και την εστία, εξατμίζεται. Λόγω της τάσης των ατμών μπορεί ξαφνικά να εκτιναχτεί το σκεύος προς τα πάνω. Κίνδυνος τραυματισμού!
- ❑ Προσέχετε την ένδειξη υπολοίπου θερμότητας. Αυτή προειδοποιεί για τις ζεστές εστίες.
- ❑ Όταν η εστία θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δεν λειτουργεί, θέτετε αμέσως την εστία εκτός λειτουργίας. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στο πλατό

Για να διατηρήσει το πλατό την ωραία εμφάνισή του για πολύ καιρό και για να αποφύγετε ζημιές, παρακαλούμε προσέχετε τα εξής:

Μαγειρικά σκεύη

- ❑ Τα μαγειρικά σκεύη και τα τηγάνια δεν επιτρέπεται να έχουν τραχείς πάτους. Αυτοί δημιουργούν αμυχές στη βάση εστιών.
- ❑ Δεν επιτρέπεται να μαγειρεύετε επάνω στη βάση εστιών φαγητά σε αλουμινόχαρτο ή μέσα σε πλαστικά σκεύη. Αυτά λιώνουν.
- ❑ Προσέχετε να μην εξατμίζεται όλο το νερό κατά το βράσιμο σε εμαγιέ μαγειρικά σκεύη. Οι πάτοι των σκευών και το υαλοκεραμικό υλικό είναι δυνατόν να υποστούν ζημιές.
- ❑ Αν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Βάση εστιών

- ❑ Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια πάγκου. Από αλάτι, ζάχαρη ή κόκκους άμμου – π.χ. από το καθάρισμα λαχανικών – είναι δυνατόν να προκληθούν αμυχές στη βάση εστιών.
- ❑ Προσέχετε να μην πέφτουν σκληρά ή μυτερά αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών, διότι αυτή μπορεί να υποστεί ζημιές.

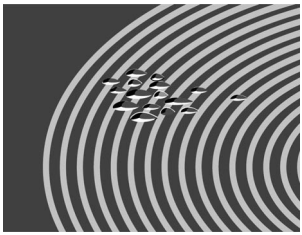
- ❑ Καθαρίζετε τη βάση εστιών μόνον, όταν αυτή δεν καίει, δηλ. όταν δεν είναι πλέον αναμμένη η ένδειξη υπολοίπου θερμότητας. Μέσα καθαρισμού και περιποίησης, που επαλείφθηκαν πάνω στην καυτή βάση εστιών, προξενούν λεκέδες.
- ❑ Μην καλύπτετε τη βάση εστιών με λεπτό φύλλο προστασίας εστιών.
- ❑ Μην τοποθετείτε καυτά τηγάνια ή μαγειρικά σκεύη επάνω στα πεδία ενδείξεων, την περιοχή ρύθμισης ή το πλαίσιο της βάσης εστιών.

Αλλαγές του χρώματος του πλατό

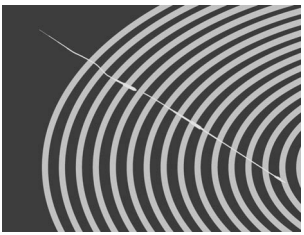
Αλλαγές στο χρώμα σαν ιριδισμοί μετάλλων δημιουργούνται από το τρίψιμο του πάτου των μαγειρικών σκευών επάνω στο πλατό ή από τη χρήση ακαταλλήλων απορρυπαντικών. Αυτές μπορούν να εξαλειφθούν μόνον επίπονα με "Stahlfix". Η υπηρεσία μας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας απομακρύνει τέτοιου είδους ρύπους μόνον επί πληρωμή.
Από τη χρήση διαβρωτικών απορρυπαντικών φθείρεται η διακόσμηση του πλατό και προκύπτουν σκούρες κηλίδες.
Επίσης και καμένα υπολείμματα, τα οποία δεν απομακρύνθηκαν, οδηγούν σε αλλαγές του χρώματος του πλατό.

Παραδείγματα πιθανών ζημιών

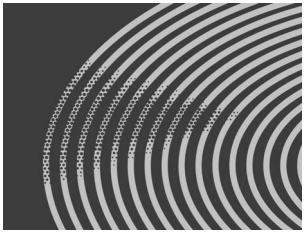
Δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και την αντοχή του υαλοκεραμικού υλικού.



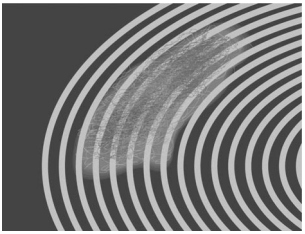
Κρούστες ρύπων από λιωμένη ζάχαρη ή γλυκίσματα υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη.



Αμυχές από αλάτι, ζάχαρη ή κόκκους άμμου και αντίστοιχα από τραχείς πάτους μαγειρικών σκευών.



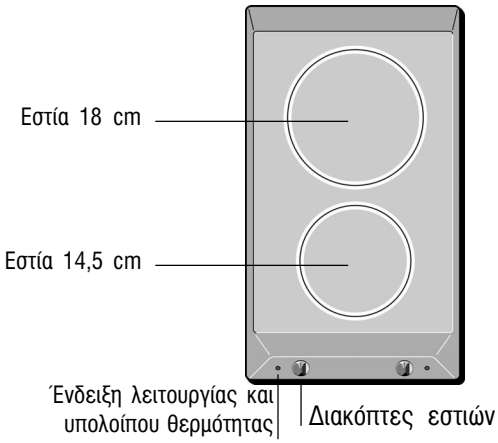
Αλλαγές στο χρώμα σαν ιριδισμοί μετάλλων από το τρίψιμο μαγειρικών σκευών επάνω στο πλατό ή με ακατάλληλο απορρυπαντικό.



Διακόσμηση, φθαρμένη από το τρίψιμο με ακατάλληλα απορρυπαντικά.

Η βάση εστιών

NKT 335 E



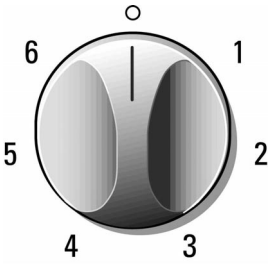
Ένδειξη υπολοίπου θερμότητας

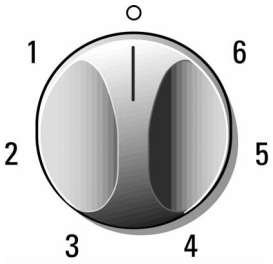
Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μία ένδειξη υπολοίπου θερμότητας. Αυτή δείχνει, ποιες εστίες είναι ακόμα ζεστές.

Έτσι ρυθμίζετε

Διακόπτες εστιών

Με τους διακόπτες εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των επιμέρους εστιών.





Μπορείτε να στρέψετε τους διακόπτες προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

1 = η χαμηλότερη ισχύς

6 = η υψηλότερη ισχύς

Πίνακας

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα: Παρακαλούμε μην ξεχνάτε, ότι οι διάρκειες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών και ως εκ τούτου είναι δυνατές αποκλίσεις.

Ρυθμίστε τον διακόπτη της εστίας για το προκαταρκτικό βράσιμο και τηγάνισμα (έναρξη μαγειρέματος) στη βαθμίδα 6. Γυρίστε τον κατόπιν πίσω στην κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος.

	Ποσότητα	**Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη του βρασμού 6.**	**Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος**	**Συνολική διάρκεια μαγειρέματος**
Λιώσιμο				
Σοκολάτα, βούτυρο, μέλι	100 g	–	1	–
Ζελατίνη	1 συσκ.	–	1	–
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας				
Φαγητά κατσαρόλας (π.χ. φακές με κρέας)	400 g–800 g	1–3 λεπτά	1–2	–
Γάλα	500 ml–1 l	1–3 λεπτά	1–2	–
Ζέσταμα				
Λαχανικά κονσέρβας	400 g–800 g	2–4 λεπτά	1–2	5–10 λεπτά
Δεμένες σούπες	500 ml–1 l	4–6 λεπτά	1–2	5–10 λεπτά
Γάλα	200 ml–400 ml	1–3 λεπτά	1–2	4–7 λεπτά
Ξεπάγωμα και ζέσταμα				
Κατεψυγμένο σπανάκι	300 g–600 g	2–4 λεπτά	2–3	10–20 λεπτά
Κατεψυγμένο γκούλας	500 g–1 kg	2–4 λεπτά	2–3	20–30 λεπτά
Βράσιμο				
Ρύζι (με τη διπλάσια ποσότητα νερού)	125 g–250 g	2–4 λεπτά	1	20–30 λεπτά
Φρέσκα λαχανικά με 1–3 φλιτζάνια νερό	500 g–1 kg	3–5 λεπτά	1–2	10–20 λεπτά
Βραστές πατάτες με τη φλούδα με 1–3 φλιτζάνια νερό	750 g–1,5 kg	4–6 λεπτά	1–2	30–40 λεπτά
Βραστές πατάτες, καθαρισμένες με 1–3 φλιτζάνια νερό	750 g–1,5 kg	4–6 λεπτά	1–2	20–30 λεπτά
Ζυμαρικά (1–2 l νερό)	200 g–400 g	7–12 λεπτά	1–2	10–15 λεπτά

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη του βρασμού 6.	Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος	Συνολική διάρκεια μαγειρέματος
Σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος				
Ψητό της κατσαρόλας	1 kg	5–8 λεπτά	2–3	60–100 λεπτά
Φέτες κρέατος ρολό	4 κομμάτια	6–11 λεπτά	2–3	50–60 λεπτά
Σιγοβράσιμο				
Μπαλάκια πατάτας (2–3 l νερό)	4–8 κομμάτια	7–12 λεπτά	2–3	30–40 λεπτά
Ψάρι	300 g–600 g	5–8 λεπτά	1–2	15–25 λεπτά
Τηγάνισμα				
Ψάρι φέτα πανέ		2–3 λεπτά	3–4	8–11 λεπτά
Κρέπες (πίτες τηγανιού)		2–3 λεπτά	3–4	τηγανίζονται συνεχόμενα
Σνίτσελ, πανέ		2–3 λεπτά	3–4	7–10 λεπτά
Τουρνεντό	2–3 κομμάτια	2–3 λεπτά	4–5	5–10 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (σε 1–2 λίτρα λάδι)				
Κατεψυγμένα προϊόντα	200 g / τηγανιά	10–15 λεπτά	4–5	τηγανίζονται συνεχόμενα
Λοιπά φαγητά	400 g / τηγανιά	10–15 λεπτά	2–3	τηγανίζονται συνεχόμενα

* Τα ανόργανα συστατικά και οι βιταμίνες αλλοιώνονται εύκολα, γι' αυτό ισχύει: Λίγο νερό – οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά διατηρούνται. Μικρές διάρκειες μαγειρέματος – τραγανιστά λαχανικά.

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Βάση εστιών

Ένα προστατευτικό μέσο και ταυτόχρονα μέσο περιποίησης καλύπτει την κεραμική βάση εστιών, σχηματίζοντας ένα γυαλιστερό και ρυποαπωθητικό φιλμ. Έτσι διατηρεί η βάση εστιών για πολύ καιρό την ωραία της εμφάνιση και εσείς διευκολύνεστε στον καθαρισμό της. Σας συνιστούμε "cera-fix", τα οποία μπορείτε να αγοράσετε σε καταστήματα ειδών καθαρισμού, ειδών οικιακής χρήσης, υπεραγορές ή σούπερ μάρκετ.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην καούν τυχόν μαγειρικά κατάλοιπα.

Κηλίδες νερού μπορούν να απομακρυνθούν με λεμόνι ή ξύδι. Αν στάξει επάνω στο πλαίσιο υγρό, περιέχον οξύ, παρακαλείσθε να το τρίψετε αμέσως με βρεγμένο πανί, διότι μπορεί να σχηματισθούν θαμπά σημεία.

Υπόδειξη

Αν η βάση εστιών είναι πολύ λερωμένη, σάς συνιστούμε να μεταχειρίζεστε μια κοινή ξύστρα γυαλιού του εμπορίου.

Κατάλληλα μέσα καθαρισμού για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών:

Μέσο καθαρισμού	Διάθεση
Ξύστρα γυαλιού	Καταστήματα οικοδομικών υλικών/ειδών χόμπι, ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, ειδικά καταστήματα επίπλων κουζίνας, υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
Εφεδρικές λεπίδες	Καταστήματα οικοδομικών υλικών/ειδών χόμπι, καταστήματα ειδών καθαρισμού, καταστήματα εξοπλισμού ελαιοχρωματιστών, υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
Stahl-fix	Καταστήματα ειδών καθαρισμού, καταστήματα σιδηρικών/ειδών οικιακής χρήσης, ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, υπεραγορές/σούπερ μάρκετ, παντοπωλεία, πολυκαταστήματα

Ακατάλληλα μέσα καθαρισμού:
Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά υπό μορφή σκόνης ή σφουγγάρια με επιφάνειες, οι οποίες δημιουργούν αμυχές. Επίσης χημικά ισχυρά μέσα καθαρισμού, όπως σπρέι φούρνων ή μέσα απομάκρυνσης λεκέδων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν.

Από ακατάλληλα απορρυπαντικά ή από το τρίψιμο του πάτου των μαγειρικών σκευών επάνω στη βάση εστιών επέρχονται χρωματικές αλλαγές ως ιριδισμοί μετάλλων. Αυτές απομακρύνονται μόνον επίπονα με "Stahl-fix".

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας απομακρύνει τέτοιου είδους αλλαγές στο χρώμα επί πληρωμή.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το πλαίσιο μόνον με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά μέσα.

Υποδείξεις:

- Η θερμοκρασία της εστίας ρυθμίζεται με τη θέση του θερμαντικού στοιχείου σε και εκτός λειτουργίας, δηλαδή το πυρακτωμένο θερμαντικό στοιχείο δεν είναι πάντοτε ορατό. Αν επιλέξετε χαμηλή βαθμίδα μαγειρέματος, το θερμαντικό στοιχείο τίθεται συχνότερα εκτός λειτουργίας, σε υψηλότερες βαθμίδες μαγειρέματος μόνο σπάνια. Επίσης στην υψηλότερη βαθμίδα τίθεται το θερμαντικό στοιχείο εκτός και σε λειτουργία.
- Κατά τη θέρμανση των εστιών είναι δυνατόν να ακούγεται ένας σιγανός βόμβος.
  Το θερμαντικό στοιχείο των επιμέρους εστιών μπορεί να φέγγει με διαφορετική ένταση.
  Ανάλογα με την οπτική γωνία, αυτό φαίνεται και έξω, πέρα από το όριο της σημαδεμένης επιφάνειας της εστίας.
  Αυτά είναι τεχνικά χαρακτηριστικά και δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα ούτε τη λειτουργία.
- Το υαλοκεραμικό υλικό μπορεί λόγω της φύσης του να παρουσιάζει ανωμαλίες στην επιφάνεια. Λόγω της στιλπνής επιφάνειας της βάσης εστιών είναι δυνατόν να φαίνονται περισσότερο ή λιγότερο ισχυρά ακόμα και οι πιο μικρές φυσαλίδες με διάμετρο μικρότερη του 1 mm. Αυτές δεν επηρεάζουν αρνητικά ούτε την ικανότητα λειτουργίας ούτε την αντοχή της υαλοκεραμικής βάσης εστιών.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας, παρακαλείσθε να δώσετε τους αριθμούς E και FD της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης.